

Koch/Köchin (Vollzeit)

Das Gastronomie-Angebot im VAL BLU ist vielfältig: Das VAL BLU Resort mit Alpen-Erlebnisbad, Saunaland, Resort-Hotel, Fitness Club und Physiotherapie- und Massage-Studio zählt zu den führenden Tourismus- und Freizeitanlagen in Vorarlberg.

Das sind die Aufgaben:

- Vor- und Zubereitung der Speisen für Halbpensionsgäste und À la Carte für das Abendrestaurant
- Pflege und Reinigung der Küchenräumlichkeiten
- Lagerhaltung von Getränken und Speisen
- und vieles mehr

Das bringst du mit:

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Koch mit einschlägiger Berufserfahrung
- Lust auf Dienstleistung in einem außergewöhnlichen Freizeitresort
- Stark ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein
- Kreativität für moderne, leichte und schnelle Küche
- Hohe Eigeninitiative/-motivation

Auf dich wartet:

- Eine Ganzjahresstelle im VAL BLU Team in einer 5 Tage Woche
- Verantwortungsvolle Tätigkeit mit eigenständiger Arbeitsweise
- Gutes Betriebsklima in einem sehr gast- und serviceorientiertem Team
- Kostenlose Benützung der VAL BLU Freizeitoase
- Sicherer Arbeitsplatz in einem Unternehmen der Stadt Bludenz
- Brutto ab € 1.950,- auf Basis 5 Tage, 40 Wochenstunden, mit der Möglichkeit der Überzahlung je nach Bewerberprofil

Bewerbungen richtest du bitte an:

VAL BLU Resort GmbH

Ansprechperson: Anja Fleisch
Haldenweg 2a, 6700 Bludenz
Telefon (0)5552 63106
anja.fleisch@valblu.at